

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Ağustos 2009 Sayı: 5

Ayın Konuğu

misssgibi.com

Yemeğe Misafirim Var, www. , Hayat Bahçesi, Hayat Bir Kere

Biraz Ordan Biraz Burdan, Cafe Royal

TUZ BIBER

Yemek ve Yaşama Dair



06 Editörden

08 Ricottalı Cheesecake

10 Kavalâ Kurabiyesi

12 www.

16 Deniz Tuzlu Haşhaşlı Kraker

18 Çilekli Mini Pasta

20 Pratik Bilgiler

22 Sakızlı Dondurmalı Kurabiye

24 Biraz Ordan Biraz Burdan

28 Taze Baharatlı Focaccia

30 Amerikan Pankek

- 32 YEMEĞE Misafirim Var**
41 YENİ YENİ
42 ÇITIR Yufkalı Ton Salata
44 Cafe Royal
48 FAVALı ENĐINAR
50 HAYAT Birkere
58 Etli KEREVİZ ÇORBASI
60 Çikolatalı Tart
63 HAYAT Bahçesi



TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

YAZILAR

Begüm Mol
Birsen Kaplan
Didem Resne
Ferah A.Tırıc
Yasemin A.Babalık
Zehra Gürgen

FOTOĞRAFLAR

Birsen Kaplan
gulaymutfakta.blogspot.com
Ferah A.Tırıc
lezzetyolculuğu.blogspot.com
misssgibi.com
mutfakcanavari.com
tadinadoyamadim.blogspot.com

TASARIM

Ferah A.Tırıc

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

ferah@ferahinmutfagi.com

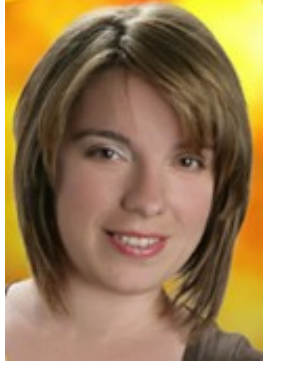
tuzbiber.ferahinmutfagi.com



Yaşasın Yemek Yemek

ferahinmutfagi.com





Merhaba

Dergimiz taze bilgiler, daha iyi tarifler ve konuklarıyla ay dan aya daha güzele doğru yol alıyor.

Bu ay ki konuğumuz misssgibi.com. Sevgili Zerrin ile röportajımız var. Birsen Ramazan`ın ilk günlerinde uygulayabileceğiniz güzel bir menü hazırlamış. Didem yazısında Macaristan`ın en güzel tadıyla buluşturuyor bizi. Zehra vazgeçilmezi çikolata ile dergide. Begüm değişik konulara yelken açmış. Bizi  atal kaşığın tarihine götürüyor. Yasemin “kız kardeşim için” adlı yazısıyla bizlerle.

Tariflerinin dergi de yayınlanmasına verdikleri izin için, blogcu arkadaşlarıma ayrıca teşekkürlerimi sunuyorum.

Ferah A. Tunc



engellerikaldir.com

Kalbini engelleme,
engelleri kaldır!



RİCOTTALI C

Malzemeler

1 Kg. Yağlı sütle yapılmış ricotta
(ya da 2 su bardağı ricotta)

1/2 Su bardağı yoğurt

200 Gr. Labne peyniri

200 Gr. Çiğ krema

2/3 Su bardağı toz şeker

2 Yemek kaşığı nişasta

3 Adet yumurta

2 Yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi

1 Paket Burçak bisküvi

3-4 Yemek kaşığı tereyağ

1 Çay bardağı ince çekilmiş ceviz

CHEESECAKE

Hazırlanması

- Ricotta, yoğurt, labne ve kremayı derin bir kabın içinde çırpıyoruz. Pürüzsüz bir krema kıvamında karışım elde etmeliyiz. Şekeri ekleyip 3-4 dakika karıştırıyoruz.
- İçine teker teker yumurtaları ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. En son portakal kabuklarını ve nişastayı ekliyoruz. Karışımımız hazır.
- Diğer tarafta rondoya bisküvileri ve cevizi koyup ince şekilde çekiyoruz. Tereyağını tavada eritip bisküvi karışımına döküyoruz. Her tarafına değmeli.
- Kelepçeli kalıbınızın altına yuvarlak şekilde yağlı kağıt seriyoruz. Bisküvi karışımını bastırarak taban oluşturuyoruz. Sıkı olmalı. Üstüne peynirli karışımını döküyoruz.
- Önceden ısınmış 180 derece fırında 10 dakika pişirip ardından fırın derecesini 100' e getiriyoruz. Cheesecake in olduğunu anlamak için fırından çıkardığınız tepsiyi salladığınızda hafif sallanıyor olmalı. O soğurken sertleşecektir.
- Çikolata sos ile ya da portakal kabuklarıyla servis yapabilirsiniz.

KAVALA KU



URABIYESİ

Malzemeler

- 1 Su bardağı ince çekilmiş(un haline getirilmiş) badem içi
- 125 Gr. Tuzsuz tereyağ
- 1/2 Su bardağı un
- 2/3 Su bardağı pudra şekeri
- 2/3 Su bardağı iri kıyılmış (1 badem 3-4 parçaya bölünmüş olsun)
badem içi
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 1 Çay bardağı ekstra pudra şekeri

Hazırlanması

- Önce parça bademleri, badem unu ve unu yanmaz tavaya alıp kavurun.(Unun kokusu gidene kadar)Dikkat edin sakın rengini kaybetmesin. Bir kenara alıp soğumasını bekleyin.
- Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağının içine pudra şekeri, kabartma tozu ve kavurduğunuz malzemeleri ekleyip bolca yoğurun. Eğer sert bir hamur olduysa biraz su, yumuşak olduysa biraz un ekleyin.
- Yoğurduktan sonra un serili bir tezgahta çok ince olmadan yaklaşık 1 cm kalınlığında ellerinizle köşelerden sıkıştırıp merdaneyle üstüne bastırarak açın. Açarken kenarları parçalanabilir. Onun için her açıta yanlardan içe doğru bastırın.
- Ay dede kalıplarınız varsa onlarla yoksa su bardağı yardımıyla ay şekli verin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin önceden ısıtılmış 175 derece fırında üstleri hafif pembeleşene kadar pişirin.
- Fırından çıktıktan sonra 3-4 dakika bekleyip üstüne ekstra olan pudra şekerini çay süzgeci yardımıyla eleyin.

www.

Ağın Konuğu

misssgibi.com

Ferah A. Tunc

● Okuyucularımıza kendinden bahseder misin ?

Adım Zerrin. 20-10-1976 Bremen doğumluyum. Bolu - Mudurnuluyuz. Çocukluğum Bolu'da geçti. İstanbul Üniversitesi iktisat Fakültesinden mezun oldum. Evliyim. Uzun yıllar İstanbul'da yaşadım. 9 yıl yöneticilik yaptım. Halen Türkiye merkezli bir firmanın Kıbrıs Bölge müdürlüğünü yapıyorum. 4 yıl önce Kıbrıs'a yerleştim. Uzun yıllar tiyatro ile ilgilendim. Kitap okumaktan çok büyük keyif alırım, bol bol yüzerim, yemek yaparım, yaptıklarımı çok güzel şekilde yerim. Gülmeyi ve güldürmeyi çok severim. Yemek ile 7-8 yıldan beri yoğun şekilde ilgileniyorum. Çeşitli kurslara, eğitimlere, workshoplara katıldım. 3 yıl önce blog sahibi oldum, Blogumun olmasını seviyorum. Yazmak istediğim de istediğim gibi saçmalayabiliyorum, fotoğraf çekmeyi seviyorum.. Çeşit çeşit dost kazanmayı seviyorum. Hayatdan keyif almaya çalışıyorum.

● Nekadar zamandır yayındasın ?

Kasım 2006'dan beri yazar olarak blog dünyasındayım.

● Mutfağında pişirdiklerini paylaşmaya nasıl karar verdin ?

4 Yıl önce Kıbrıs'a yerleştik. Ne yapıyorsun oralarda, ne iyip ne içiyorsun diyen dostlarım, ailem için açtım blogumu. Yiyip içtiklerimi, gezip gördüklerimi anlattım. Tarif soranlara sayfaya gir bak kardeşim telefonla arayıp durma dedim.

● Misssgibi `de neler bulabiliriz bize biraz sitenden bahseder misin ?

Misssgibi'nin sloganı hayatınızı misssgibi geçirecek herşey. Yemekler, geziler, kitaplar, filmler... Ben hoşlandığım birşeyi anlatırken en çok misssgibi kelimesini kullanırım. (yemeyi beğendin mi zerrin ? – tek kelimeyle misss gibi ..) misssgibi ismi böyle oluştu. Misssgibi klasik yemek bloglarından farklıdır. Sitemde yemek tarifinden çok yazılar ön plandadır. Mutfakta arkadaşım ile sohbet eder gibi yazıyorum.

O anda ne yazmak istiyorsam neden söz etmek istiyorsam onlardan söz ediyorum. Yemek fotoğraflarıma çok dikkat ediyorum. Özenle çekmeye çalışıyorum. 300'den fazla yemek tarifi mevcut. Kısacası canım ne istiyorsa onu yaptığım bir site. En çok dikkat ettiğim şey blogumun negative bir his vermemesi, insanların yüzünde tebessüm yaratabilmesi.

● **Blog manşet de sana ait bir site .Blog manşet nedir? Ne yapar ?**

Blog Manşet bir uygulama. Ben blog dünyasına ilk girdiğimde ne yapacağımı, nasıl yapacağımı bilmiyordum. Amacım zaten ailemin ve arkadaşlarımin beni okumasıydı ama ilk yorum aldığımdaki tepkimi mutluluğumu anlatamam. Aman allahım beni okuyorlar, daha dikkat etmeliyim diye çok çok heyecanlanmıştım. Sonra yorum almaya, insanların beni okuduğunu farketmeye başlayınca kendimi tanıtmak, daha fazla okuyucuya ulaşmak istedim. Ama böyle bir yöntem yoktu. Ayrıca okuduğum blogları takip ederken zorlanmaya başlamıştım. Herkesin rutini farklı kimi arkadaşım 2 günde bir yazı eklerken kimisi 15 günde bir yazı ekliyor. Tek tek blog gezip güncellenen yazı varmı diye bakmaktansa blog manşete girip o gün kim ne eklemiş gorup ziyaret edebiliyorsunuz. Hem manşete girenlerin ziyaretçi sayısı artıyor, hem de kendini tanıtma imkanı bulamayan dostlar kendilerini tanıtabiliyorlar, hem de blog ziyareti yaapmak istediğiniz de güncellenmiş blogları tek bir sayfada görme imkanınız oluyor...

● **Yemek üzerine çeşitli eğitimler aldığını söyledin. Özellikle üstünde durduğun bir kategori var mı ?**

Dünya Mutfağında kendimi iddialı görüyorum. Özellikle İtalyan Mutfağı.

● **2008 Blog ödüllerinde hobi kategorisinde ikinciliği elde etmiştin . Bu sene tekrar aynı kategoride 3.olduğunu görüyoruz .Bu konuda ki düşüncelerin nedir ?**

Ben bu tür organizasyonlara katılmayı seviyorum. Ama hayatımın tam merkezine de koymuyorum. Çünkü o duruma getirildiğinde durum çirkinleşiyor. Sakin sakin bu tür organizasyonların tadını çıkarmalı.. İki yıldan beri dostlarım, okuyucularım takdir edip ödüllendiriyorlar. Diyecek birşey yok. Buradan da tüm oy verenlere tekrar teşekkürler.

● **Birkaç kelime vereceğim. Bana tek kelime ile hissettiklerini yazar mısın?**

Misss gibi : Hayat

Yemek: Patlıcan oturtması (tek kelime hakkım olmasaydı gerçi patlıcan oturtmasıda tek kelime değil ama cacık ve pilavda derdim)

Çocuk: :)

TuzBİBER: Adım adım başarı (yaaa bazı şeyler tek kelime anlatılmıyor)

Zerrin: misssgibi

Türkiye: Özlem

● **İleride, cafe , pastane tarzı yada restaurant açarak, yaptıklarını paylaşmayı düşünüyor musun ?**

Bundan 4,5yıl once çalıştığım iş yerinde ayrılma nedenim bir restaurant açmak istediğimdi. Hemen hemen birçok şeyi planlayıp harekete geçmiştım. Ama Kıbrıs ortaya çıkınca bu hayalimi ertelemek zorunda kaldım. Ama sadece rafta beni bekliyor. Umarım yakın zamanda diyelim.

● **Son olarak okuyucularımıza, seni takip edenlere söylemek istediğin birşeyler var mı ?**

Yüzleri hep gülsün.

DENİZ TUZLU HA



HAŞLI KRAKER

Malzemeler

- 1 Su bardağı un
 - 1/2 Çay kaşığı tuz
 - 1 Tatlı kaşığı pudra şekeri
 - 1 Yemek kaşığı tereyağ
 - 1 Yemek kaşığı haşhaş tohumu
 - 1 Yemek kaşığı çörek otu (ben ekledim)
 - 6 Yemek kaşığı krema
- Üzeri İçin**
- Çok az süt
 - Bir tutam deniz tuzu

Hazırlanması

- Un, tuz, şekeri bir kaba koyup karıştırın. Tereyağını ekleyip kuru malzemeyi ovun. Haşhaş tohumlarını ve çörek otunu ekleyin.
- Kremayı ekleyip sert bir hamur olana kadar yoğurun.
- Hamuru hafif unlu bir tezgahta yarım mm. daha ince şekilde açın.
- Mutfak cetveli yardımıyla minik kraker şeklinde makarna bıçağıyla kareler kesin. Minik kareleri yağlı kağıt üstüne dizip fırça yardımıyla üstlerine süt sürüp en üste deniz tuzu dökün.
- Önceden ısıtılmış 150 derece fırında pembeleşene kadar pişirin. Soğuması için tel ızgaraya alın.

ÇİLEKLİ M

Malzemeler

3 Çorba kaşığı küplere ayrılmış tereyağ (60 gr.)

2,5 Su bardağı un

1 Çorba kaşığı kabartma tozu (15 gr.)

1/2 Çay kaşığı tuz

3 Çorba kaşığı toz şeker

200 ml. Krema

1 Paket krem şanti

3/4 Su bardağı soğuk süt

300 Gr. Çilek

1-2 Yemek kaşığı şeker

1-2 Yemek kaşığı çilek likörü

İNİ PASTA

Hazırlanması

- 300 gr. Ayıklanmış çileği uzunlamasına ince ince doğrayın. Bir kabın içerisinde şeker ve arzu ederseniz likörle harmanlayın. Beklemeye bırakın.
- Diğer bir tarafta süt ve krem şantiyi mikser yardımıyla çırparak hazırlayın. Yoğun bir krem şanti olmalı.
- Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve önceden 180 derecede fırını ısıtın.
- Derin bir yoğurma kabının içine unu eleyin. Tuz, tozşeker, ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Ortasına bir havuz açın. oda sıcaklığındaki küp küp kesilmiş tereyağını koyun. yağı elinizle unla harmanlayarak ufak hale getirin.
- Karışımı parmaklarınızla ufalayın ve havalanmasını sağlayın. (Yani avuçlarınızla alın ve bir karış yukardan ufalayarak kaba geri gönderin.)
- Karışımın ortasına tekrar bir havuz açın ve ortasına krema dökün. Hafif spatula yardımıyla karıştırıp hamur haline getirin. Çok fazla karıştırırsanız piştiğinde pasta hamurunuz sert olur.
- Topaklar tamamen kaybolana kadar un serili tezgahta yoğurun. Hamuru un serili tezgahta 1 cm. kalınlığında açın. Bisküvi, kurabiye kalıbınızla kesin. Yağlı kağıdın üzerine koyup önceden ısıtılmış fırında üstleri hafif kızarana kadar pişirin.
- Pişen pastacıklarımızı ızgara telin üstüne alıp soğumalarını sağlıyoruz. Testere şeklindeki bıçakla soğuyan pastaları ortadan ikiye ayırıyoruz. Dikkat edin ufalanabilir.
- Alt tabanın üstüne şekerli karışımli çileklerden diziyoruz. Üstüne hazırladığımız krem şantiden koyup üstünü kapatıyoruz.



Haşladığınız ıspanağın suyuyla,
mayonezinizi boyayabilir
yemeklerinize renk katabilirsiniz.

**Makarnaları kaynayan suya
attıktan sonra elik kaşık yerine,
tahta kaşık ile karıştırın.
Yapışmadığını göreceksiniz.**



SAKIZLI DONDU

Hazırlanması

- ♦ Bir bardak soğuk süt ile bir paket kremşanti krema kıvamı alana dek blendır ile çırpılır.
- ♦ İçine 1 paket labne peyniri ilave edilerek çırpıma devam edilir.Şantili karışım iki derin kaba ayrılır.
- ♦ Kakaolu kısmı yapmak için; ikiye ayrılan karışımın birinin içine, benmari yöntemi ile yada mikrodalgada eritilmiş bitter çikolata, 1 yemek kaşığı kakao, 1 tatlı kaşığı keçi boynuzu tozu, 1 yemek kaşığı toz şeker ilave edilir ve iyice karışana dek çırpılır.
- ♦ İyice çırpılan karışımın içine son olarak damla çikolata ve fındık içi ilave edilir bu kez kaşıkla karıştırılır. Biraz sertleşmesi için derin dondurucuya konur.
- ♦ Beyaz kısmın yapılışı; geri kalan şantili karışımın içine 2 yemek kaşığı toz şeker ilave edilir. Blendır ile şeker eriyene dek çırpılır.
- ♦ İçine ayıklanmış doğranmış kiraz, ayıklanmış doğranmış kayısı ilave edilir bu kez kaşıkla karıştırılır ve biraz sertleşmesi için dondurucuya konur.
- ♦ Parfe kalıbının dışı streç film ile kaplanır. Buzlukta çatlamayacak bir tabağa yerleştirilir.
- ♦ Kakaolu pasta keki parfe kalıbı ile kesilip kalıbın alt katına yerleştirilir.
- ♦ Kekin üzeri iki-üç yemek kaşığı kadar sütle ıslatılır.
- ♦ Üzerine önce kakaolu karışımdan iki yemek kaşığı konur buzlukta 20 dakika bekletilir.
- ♦ Ardından beyaz meyveli karışımdan bir-iki yemek kaşığı kadar konur üzeri düzlenir tekrar derin dondurucuya konur.
- ♦ En az 3-4 saat dondurulduktan sonra servis edilir.
- ♦ Son olarak bir top sakızlı dondurma yanına eklenir.



RMALI PARFE

Malzemeler

- 1 Paket kremşanti
- 1 Bardak soğuk süt
- 1 Paket labne peyniri
- 3 Yemek kaşığı toz şeker
- 80 Gr. Bitter çikolata
- Bir avuç damla çikolata
(yada parça çikolata)
- 1 Yemek kaşığı kakao
- 1 Tatlı kaşığı keçiboynuzu tozu
(yoksa mühim değil yerine kakao
ilave edebilirsiniz)
- 1 Kase ayıklanmış kiraz
- 3 Adet kayısı
- Kakaolu pasta keki(pandispanya)
- 1/2 Su bardağı iri parçalanmış
fındık içi
- Keki ıslatmak için
- 1çay bardağı süt
- Süslemek için
- Kivi
- Kiraz
- Kayısı
- Bir top dondurma
- Çikolata sosu
- Toz fıstık
- İnci şeker

lezzetyolculuğu.blogspot.com

Biraz Ordan Biraz Burdan ...



Zehra Gürgen

derininperievi.blogspot.com

zehragurgen@gmail.com

ÇİKOLATA

NE YAPARSAM YAPAYIM ÇİKOLATASIZ OLMUYOR!

Ne yaparsam yapayım içine çikolata ekleyince enfes oluyor. Meyveyi çok seviyorum, ama çikolatalıyken dahada çok seviyorum.

Haziran ayı yazımda size kısaca çikolatanın tarihçesinden bahsetmiştim.

Şimdi biraz daha detaya inelim. Bakalım eski çağlardan gelen kakao taneciği çikolata haline gelene kadar neler yaşamış?

Amazon ormanlarında muz ve palmye ağaçlarının gölgesinde yetişen kakao ağacı küçük bir bitkidir. Kakao bitkisini yetiştirmek görüldüğü gibi kolayda değildir. Çünkü o sert rüzgardan, güneş ışığından hiç hoşlanmaz. Nemli, bol yağmurlu, direkt olmayan bir güneşe ve zengin toprağa ihtiyaç duyar. Yabanıl olanları 20 metreye kadar uzayabilir. Ancako sadece 5-6 dala sahiptir. Yaprakları parlak ve ovaldir. Çiçeği gül rengine meyvesi çikolata yada koyu kırmızı renktedir. Nişasta, protein ve yağ açısından çok zengindir. Üç ana cinsi vardır kakao ağacının.



Criollo; kakao ağacının prensi olarak adlandırılır. Mahsulü azdır.

Farastero; dayanıklı ve meyvesi boldur. Çikolata da en çok bu ağacın meyvesi kullanılır.

Trinitario; ise onların melezidir. Ekimi daha kolaydır.



Copyright www.fruitlovers.com

Toplanan kakaolar toz, dal vb. den arındırıldıktan sonra, öğütülerek kakao kitlesine dönüştürülür.Kakao tozu ve yağı bu işlemde ayrılır.

Kakao şurubu; kakao yağı, şeker, süt tozu ve vanilya ile karıştırılarak çikolata yapımında kullanılır.

Bitter çikolata; Kakao şurubu, kakao yağı ve şekerle

Sütlü çikolata; Kakao şurubu, kakao yağı, şeker ve süt tozu ile

Beyaz çikolata; Kakao şurubu içermez sadece kakao yağı, süt ve şeker ile yapılır.

Çikolata yapımında malzemelerin gramajı çok önemlidir. Tarife harfiyen uyulması gerekir. Malzemelerin ise mükemmel karıştırılması çok önemlidir.

Birçok işlemten geçip yoğurulan çikolata için son işlem ise temperlemedir. Temperleme de çikolatanın katı hale gelebilmesi için tavlama gerekir. Bu işlem çikolatanın parlaklığını muhafaza ederek mükemmel bir şekilde katılaşması için kakao yağı kristallerinin oluşmasını sağlar.

İyi bir temperleme de çikolatayı tavladığınız spatulayı çikolatadan çıkardığınızda bir iki saniyede sertleşecek mat bir görüntü olacaktır. Eğer spatulanın üzerindeki çikolata parlak ve sıvı görünümdeyse temperleme işleminiz başarısız olmuş demektir.

Çikolata ile çalışmak son derece dikkat ve özen ister. Yapı olarak narin bir malzemedir o.

Kullandığınız çikolatanın özelliğini iyi bilerseniz onunla çalışmanızda büyük ölçüde kolaylaşacaktır.

Bir sonraki bölümde çikolata çeşitleri, özellikleri ve çikolata çalışmalarından bahsedeceğim.

Hepinize çikolata tadında günler dilerim..

TAZE BAHAR



ATLI FOCCACIA

Malzemeler

1 Yemek kaşığı kuru maya

1 Su bardağı ılık süt

1 Yemek kaşığı şeker

1/2 Su bardağı zeytinyağ

1 Yumurta sarısı

3 Su bardağı un + yoğurmak için gerekirse un

1 Tatlı kaşığı tuz

Taze kekik, taze defne yaprağı, taze biberiye, susam

Hazırlanması

- Ilık suda mayayı çözüyoruz. köpürmesi için 5-10 dakika bekleyelim. şeker, unu, tuzu, yağı ekleyip yoğuralım. (unu mutlaka eleyin)
- Hamuru unlu yüzeye alıp kulak memesi yumşaklığına gelene kadar yoğuralım. Hafif yağlı bir kabın içine koyup üzerini streçle kapatın. Oda sıcaklığında 1-2 saat mayalanmasını bekleyin. Hamur 2 katına çıkmalı.
- Hamuru un serpilmiş tezgahın üstüne koyun. merdaneyle 1 parmak kalınlığında açın . Üstünde keskin bıçakla gelişi güzel kesikler, delikler açın. Yağlı kağıda koyun. 30 dakika mayalanmasını bekleyin.
- Yumurta sarısı ve bir yemek kaşığı suyu karıştırın. Pidenin üstüne sürün. Üstüne istediğiniz şekilde taze baharatları yerleştirin. Susam serpin. 180-190 derece önceden kızmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

AMERIKA



AN PANKEK

Malzemeler

1 Su bardağı un

1 ay kaşığı kabartma tozu

2 Yemek kaşığı toz şeker

1 Orta boy çırpılmış yumurta

1 Su bardağı süt

Servis için tereyağı,kaymak tatlandırmak için şurup (maple şurup, pekmez ya da bal ile de servis edebilirsiniz)

Hazırlanması

- Un, kabartma tozu ve şekerini kapta karıştırın.
- Ortasında boşluk yaratın ve yumurta ve sütü ekleyin. Hamurda pütürcükler kalmamasın. Karışım yoğun krema kıvamına gelmeli.
- Ağır tabanlı bir tavayı önceden hafif yağlayıp orta ateşte ısıtın.
- 1/2 yemek kaşığı karışımı tavaya dikkatlice dökün. Bir seferde en fazla 2-3 adet pankek pişirin.
- Birkaç hava kabarcığı patlayınca ters çevirin. Diğer tarafı da 2-3 dakika daha pişirin.
- Pişenleri bir tabakta üst üste dizin. sıcak kalsınlar.
- İsteğe göre tereyağ, kaymak ve şurup ile servis edin. Alternatif olarak taze meyve ve bir kaşık vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

Yemeğe Misafirim Var



Birsen Kaplan

birseninmutfagi.blogspot.com

Merhabalar.

Yine yepyeni bir sayıyla birlikteyiz. 4.sayımı yazıyorum dergide. Zaman ne çabuk geçiyor değilmi ?

Yazın bu son ayında On Bir Ayın Sultanını "Ramazan`ı" karşılayacağız. İftar sofraları hazırlayıp İftarlara konuk olacağız. Güllalar yapıp, Ramazan pidesi hazırlayacağız. Sahurları bir başka şenlendirip bu mübarek ayı geçireceğiz. Bende sizlere iftar sofralarınızda konuklarınıza hazırlayabileceğiniz örnek bir menü oluşturmaya çalıştım. Bu menüde yaz sıcaklarınıda düşünüp mümkün olduğu kadar hafif yiyecekler hazırlamaya çalıştım. Ramazan ve sıcağı düşünüp alışveriş için 2 gün öncesini uygun buldum. Bir gün öncesinde zeytinyağlıları yaptım.

Bakalım iftar sofrası için neler hazırlamışım.

Menü

İftariyelikler

Lebeniye orbası

Zeytinyağlı Yaprak Sarma

Salçalı Mercimek

Tepsi Böreği

Gavurdağı Salatası

Kaşarlı Bonfile

Patlıcan Kasesi

Pirinç Pilavı

Kalburabastı

Sütla

Ana yemeği 2 çeşit olarak hazırladım. Patlıcan sevmeyenler için kaşarlı bonfile, sebze sevenler içinse patlıcan kasesi yaptım. Tatlı olarak sütlü ve şerbetli tatlı hazırlamayı uygun buldum. Hazırlıklarına bir gece önceden şerbeti kaynatarak başladım. Sarmaları sarıp pişirdim.



Soğanı yemeklik doğrayıp yağda karamelize kavuralım. İyice kavrulunca içine salça, pirinç ve baharatları koyup kavurmaya devam edelim. İyice kavrulunca yapraklara koyup saralım. Tencerenin dibine yırtılan birkaç yaprağı serelim. Sarılan yaprakları dizelim. Sarma işlemi bitince

stne porselen bir tabak kapatalım. Limonu dilimleyip tabağın üstüne koyalım.(Ekşi sevmiyorsanız sadece 2 dilim limon koyun.) stne 4 su bardağı su(pirincinizin cinsine göre değişir.) koyup kısık ateşte pişirelim. Tencerede soğumasını bekleyip iyice soğuyunca servis tabağına alalım.

Zeytinyağlı Yaprak Sarma **Malzemeler**

- Asma yağrağı
- 2 Su bardağı pirinç
- 4,5 Tane kuru soğan
- 1 orba kaşığı domates salçası
- 1/2 çorba kaşığı biber salçası
- 2 orba kaşığı tozşeker
 - Tuz
 - Karabiber
 - Nane
- Kırmızıtoz biber
 - Yenibahar
 - Tarçın
- 1 Su bardağı zeytinyağı
 - 1 Tane limon

Mercimeği ıslattım. Çorbanın köftelerini yuvarladım.



Lebniye orbası Malzemeler

Aya Köftesi İçin

- 100 Gr. Yağsız kıyma
- 2 orba kaşığı ırmık ya da çiğ köftelik bulgur
- Biraz soğan rendesi
 - Biraz maydanoz (ok ince doğranmış)
 - Tuz
 - Karabiber
 - Kırmızıbiber

Terbiyesi İçin

- 1 Kase yoğurt
- 1 orba kaşığı un

Diğer Malzemeleri İçin

- 1 ay bardağı piriç
- 1 Su bardağı haşlanmış nohut
 - Nane
 - Sıvıyağ

Bir tencereye biraz kaynamış su koyup piriçleri haşlayalım. Nohutların kabuklarını soyalım. Aya köftesi için tüm malzemeleri yoğurup elimizle çok minik toplar yapalım. Pişen pirilerin içine nohut ve ılıtılmış terbiyeyi ilave edelim. Bir kaç taşım kaynamaya bırakalım. Bu arada bir küçük tavaya biraz yağ koyup aya köftelerini tavayı sallayarak kızartalım. Bir yağ tavasında naneyi yakalım. Çorbanın tuzunuda ilave edelim. Tam servis sırasında köfteleri çorbaya katıp üstüne naneli yağ dökelim.

Ertesi gün ise ilk başta böreği hazırlayıp dolaba kaldırdım. Salçalı mercimeği pişirdim.

Tepsi Böreği **Malzemeler**

- 7 Tane yufka
- 4 Tane yumurta
- 1 Su bardağı yoğurt
- 1 Su bardağı sıvıyağ
- 100 Gr. Erimiş tereyağı
- 1 Su bardağı su
- **İç Malzemesi İçin**
- Eriyen bir cins peynir
 - Maydanoz



Bir kasede yumurta, yoğurt, sıvıyağ, erimiş tereyağı veya margarinle suyu çırpalım. Fırın tepsimizi yağlayıp 1 yufka serelim. üstüne harca batırılmış başka bir yufka serelim. üstüne yine bir yufka serip harçtan sürelim. üstüne 1 yufkayı serip iç malzemesini döşeyelim. Diğer yufkalarıda üstüne soslayıp serelim. Biraz bekletelim. Sonra dilimleyip kalan sosu üstüne dökelim. Bu haliyle 1-2 saat dolapta bekletelim. Sonra ısıtılmış fırında pişirelim.

Salçalı Mercimek **Malzemeler**

- 1 Su bardağı yeşil mercimek
- 1 Çorba kaşığı salça
- 1 Tane kuru soğan
 - Zeytinyağı
 - Tuz
 - Pulbiber
 - Nane

Soğanı yağda hafif öldürelim. İçine salça yıkanmış mercimek tuz, baharat ve kaynamış suyu ilave edip pişirelim. Soğuyunca servis yapalım.

Sütlacı ve kalburabastıyı hazırladım.

Sütlacı Malzemeler

- 2 Lt. süt
- 1 Su bardağından biraz az pirinç
- 2-2,5 Su bardağı tozşeker
- 1 Tutam tuz
- 1 Paket vanilya

Kalburabastı Malzemeler

- 1 Paket margarin
- 2 Çorba kaşığı yoğurt
- 2 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Tane yumurta
- 1 Su bardağı ceviz
- 1 Fiske tuz
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- Portakal kabuğu rendesi

Şerbet İçin

- 5 Su bardağı tozşeker
- 5 Su bardağı su
- Biraz limon suyu

Sütü, tuzu ve pirinci bir tencereye koyup kısık ateşte arada sırada karıştırarak iyice pişirelim. Pirinç dağılmamış ama çok iyi piştiğinde şekeri koyup ocağın altını kapatalım. Karıştırarak şekeri eritelim. İçine vanilyayı da ekleyip kaselere boşaltalım.



Şerbeti 5 dakika kaynatıp soğutalım. Margarin, yoğurt, yumurta, sıvıyağ ve tuzu karıştıralım. İçine un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip yoğuralım. Yoğrulunca içine cevizleri katıp karıştıralım. Rendenin üstüne ceviz büyüklüğünde hamuru yuvarlayalım. Fırın tepsisine dizelim. Isıtılmış 180'C de pişirelim. Fırından çıkınca şerbetini döküp servis yapalım.

Öğleden sonra soframı kurdum. İkinci den sonra ana yemeklerimi hazırlamaya başladım. Onlar pişerken şehriyeli pirinç pilavımı kavurdum ve kenara kaldırdım. Ayranımı çırtım. Salatamı yapıp Kaşarlı bonfileyi fırına verdim.



Kaşarlı Bonfile **Malzemeler**

- ♦ 8 Dilim bonfile
- ♦ 8 Dilim kaşar
 - ♦ Sıvıyağ
 - ♦ Tereyağı
 - ♦ Tuz

Kasapta bonfileyi 1 parmak kalınlığında doğratıp çok az dövdürün. Çok incelttirmeyin. Sonra tavaya yağları koyup çift taraflı kızartalım. Biraz su koyup pişirelim. Suyunu tam çektermeyelim. Fırın kabına dizelimve kalan suyunu fırın kabına koyalım. (Kaşar erirken fırında et kurumasin diye). Üstüne kaşar dilimlerini koyalım. Isıtılmış fırının üst katına koyup kaşar eriyene kadar turalım.



Gavurdağı Salatası

Malzemeler

- ♦ 4,5 Tane domates
- ♦ 2 Tane salatalık
- ♦ 1 Tane kuru soğan
 - ♦ Maydanoz
 - ♦ Yeşil soğan
 - ♦ Nar ekşisi
 - ♦ Zeytinyağı
- ♦ İri kırılmış ceviz
 - ♦ Tuz
 - ♦ Nane

Sebzeleri doğrayıp baharatlarını ilave edip karıştırıp salata kasesine alalım.(Ben iftar yemeği olduğu için kuru soğan kullanmadım.) Üstüne cevizleri serpeyim. Nar ekşisini ve zeytinyağını ilave edip servis yapalım.



Patlıcan Kasesi

Malzemeler

- ♦ 6 Tane bostan patlıcan
- ♦ 1/2 Kilo kuşbaşı et
- ♦ 1 Tane kuru soğan
- ♦ 2 Çorba kaşığı domates salçası
 - ♦ Sıvıyağ
 - ♦ Tuz
- ♦ 2 Tane domates
- ♦ 2 Tane sivribiber
- ♦ 1 Tane kırmızibiber

Eti tencereye alıp suyunu çekene kadar pişirelim. Suyunu çekince yağı ve doğranmış soğanı da ilave edip kavuralım. İyice kavrulunca salçasını ilave edip kaynamış su ekleyip pişirelim. Et iyice pişince patlıcanları oyalım. Ben kızartmadan yaptım ama siz daha lezzetli olsun istiyorsanız kızartın. Oyulmuş patlıcanları karnıyarık tenceresine tek sıra dizelim. İçlerine etleri dolduralım. Üstüne 1 dilim domates, sivribiber ve kırmızıbiber dilimi koyalım. Etin suyunuda ilave edip kısık ateşte pişirelim.



Tüm yemeklerim iftar masam için hazır.

Bir sonraki sayıda görüşmek üzere
sevgiler.



Aerogarden Elit Bahçe

Mutfağınızdaki şık bahçe.
Tohumlarını ekleyin birazcıkta
su hepsi bukadar.
Aerogarden sizin için
büyütsün.

williams-sonoma.com



Pizza kesmek hiç bukadar kolay olmamıştı

ohgizmo.com

ÇITIR YUFKA



LI TON SALATA

Malzemeler

1 Adet iceberg marul
1 Küçük kutu ton balığı
5-6 Parça domates kurusu
10 Adet biberli zeytin
2 Adet közlenmiş kırmızı biber
1 Adet yufka

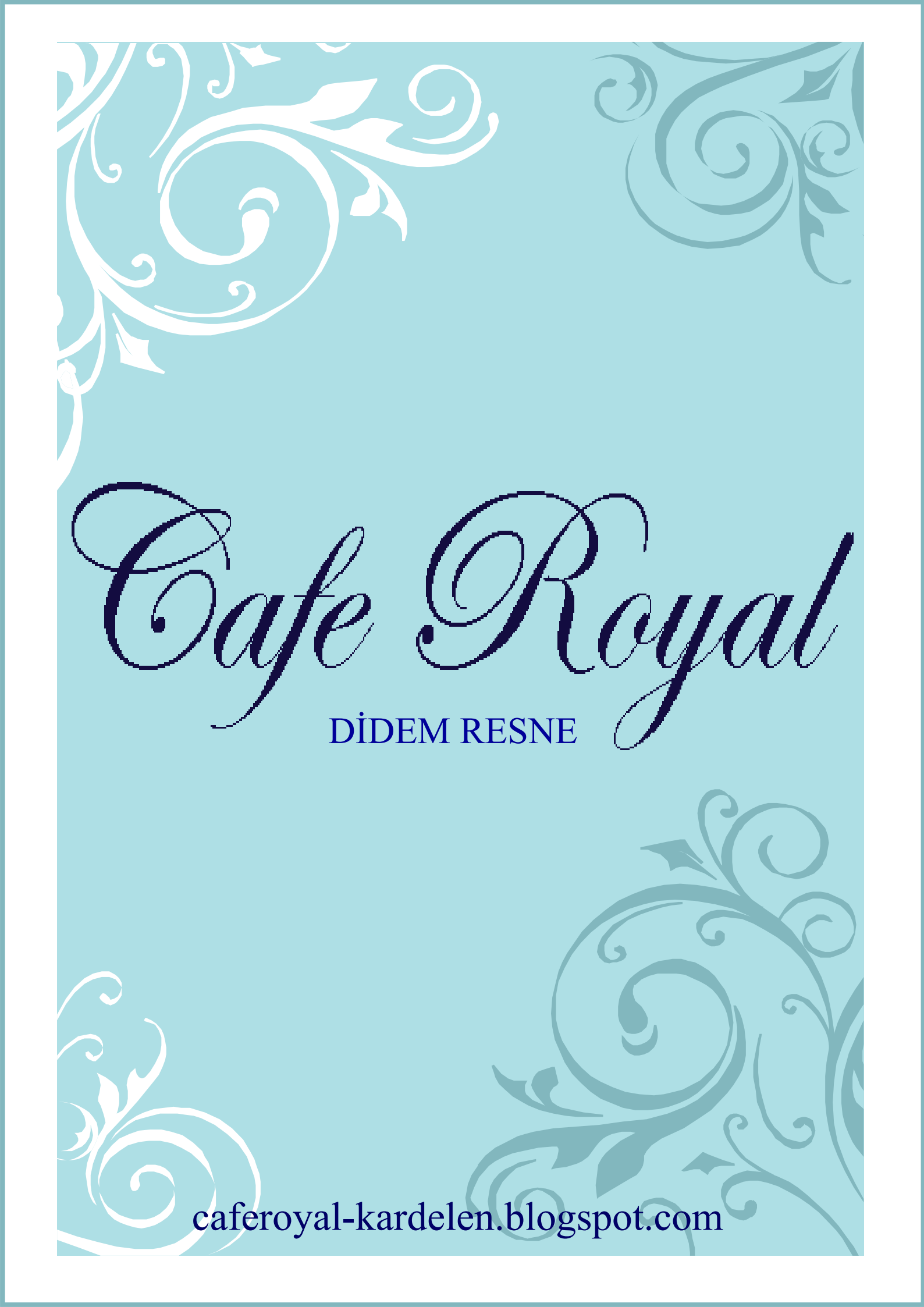
SOS
1 Yemek kaşığı mayonez
1 Tatlı kaşığı hardal
1 Yemek kaşığı balsamik sirkesi
1 Tatlı kaşığı nar ekşisi
2 Yemek kaşığı zeytinyağ

Hazırlanması

- Domates kurusunu ılık suda bir kaç saat bekleterek yumuşamasını sağlayın.
- Marulu iyice yıkayıp kurulayın. Fazla inceltmeden doğrayın.
- Zeytinleri ince halka şeklinde dilimleyin.
- Domatesleri bir kaç parçaya ayırın. Biberi iri doğrayın. Domatesi marulu, zeytini, biberi ve balığı bir kasede karıştırın.
- Bütün sos malzemelerini bir araya getirip karıştırın.
- Salatayla harmanlayıp servis tabağına alın.
- Yufkaları ortadan ikiye bölün. Kesilen taraftan sıkıca sararak rulo yapın. (Ruloların uç kısımlarını su ile ıslatırsanız açılmaz.)
- 1 cm. Kalınlığında kesin. 1/2 Çay bardağından az fazla kızgın sıvı yağda kızartın.
- Ilınınca salatanın üzerine serpin.

gulaymutfakta.blogspot.com

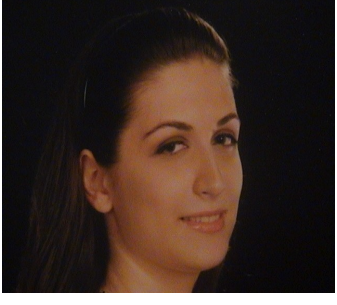
editörün seçimi



Cafe Royal

DİDEM RESNE

caferoyal-kardelen.blogspot.com



caferoyals@gmail.com

Merhabalar

Bu ay köşemde sizlere Macaristan'ın ünlü kekini **DOBOS TORTE** 'yi anlatmak istiyorum. Kek dedik ama aslında görüntü olarak pastaya da çok benzeyen bir 'TORTE'. Her zaman evinizde bulunan basit malzemelerle yapabileceğiniz ancak çok şık ve bir o kadar da lezzetli olan bu kek ilk olarak 1884 yılında Macaristanlı pastacı Jozef C. Dobos tarafından yapılmış ve 1906 yılına kadar da tarifini kendinde gizli tutmuş. Ancak bu yıllardan sonra herkesle paylaşmış ve böylece bu günlere kadar ulaşabilmiş. Elbette ki diğer tüm klasik tariflerde olduğu gibi bu lezzette de günümüze gelene dek bazı değişiklikler olmuş , tarif geliştirilmiştir.

En üstleri karamel dilimleriyle süslenmiş, beş ince kek tabanının araları çikolata kremasıyla doldurulmuş son derece zarif ve lezzetli bir kek. Okurken bile gözünüzde canlanıyor değil mi? Arzu ederseniz kekin yanlarını dövülmüş badem, ceviz yada fındıkla da süsleyebilirsiniz. Bu şekilde servis edilmeleri oldukça yaygın olmasına rağmen orijinal tarifte böyle bir işlem uygulanmadığını da belirtmek isterim.

D
O
B
O
S



T
O
R
T
E

YAPIMINDAKİ TEMEL MALZEMELER VE YAPIMI

♦ Kekin ince tabanlarını yapmak için gerekenler;

Az miktarda un , yumurta ve şeker

♦ Kremanın malzemeleri ise;

Şeker, tereyağı, yumurta ve çikolata

♦ Karamel dilim için ise;

Şeker , az miktarda tereyağı ve limon suyu

Öncelikle kek hamuru yapılır ve tüm bu karışım beş 'e bölünerek pişirilir.

Ardından kreması yapılır ve pişirip soğuttuğumuz kek tabanlarının arasına sürülür ve üst üste dizilir, yalnızca bir kek tabanı ayrılır.

Son olarak ta ocakta karameli yapıp ayırdığınız kek tabanının üzerine dökülüp yağlanmış bir bıçak yardımıyla yayıldıktan sonra 16 üçgen oluşturacak şekilde kesilip üst üste dizip hazırlamış olduğunuz kekin en üstüne dizilir.

Böylelikle son derece göz alıcı ve lezzetli bir kekiniz olacaktır, tüm özel günleriniz yada her gününüzü özelmış gibi yaşarken sizlere eşlik edecektir.

Bir daha ki ay görüşmek üzere , hoşçakalın.

Malzemeler

FAVA

2 Su bardağı ayıklanmış kuru iç
bakla

2 Adet orta boy kuru soğan

2 Adet kesme şeker

1.5-2 Kahve fincanı zeytinyağ

Dereotu

Tuz

Üzeri İçin

Dereotu

Limon suyu

zeytinyağ

ENGİNAR

8 Adet minik konserve enginar

4 Yemek kaşığı zeytinyağ

1 Adet kuru soğan

1 Yemek kaşığı un

1 Adet limon

Tuz

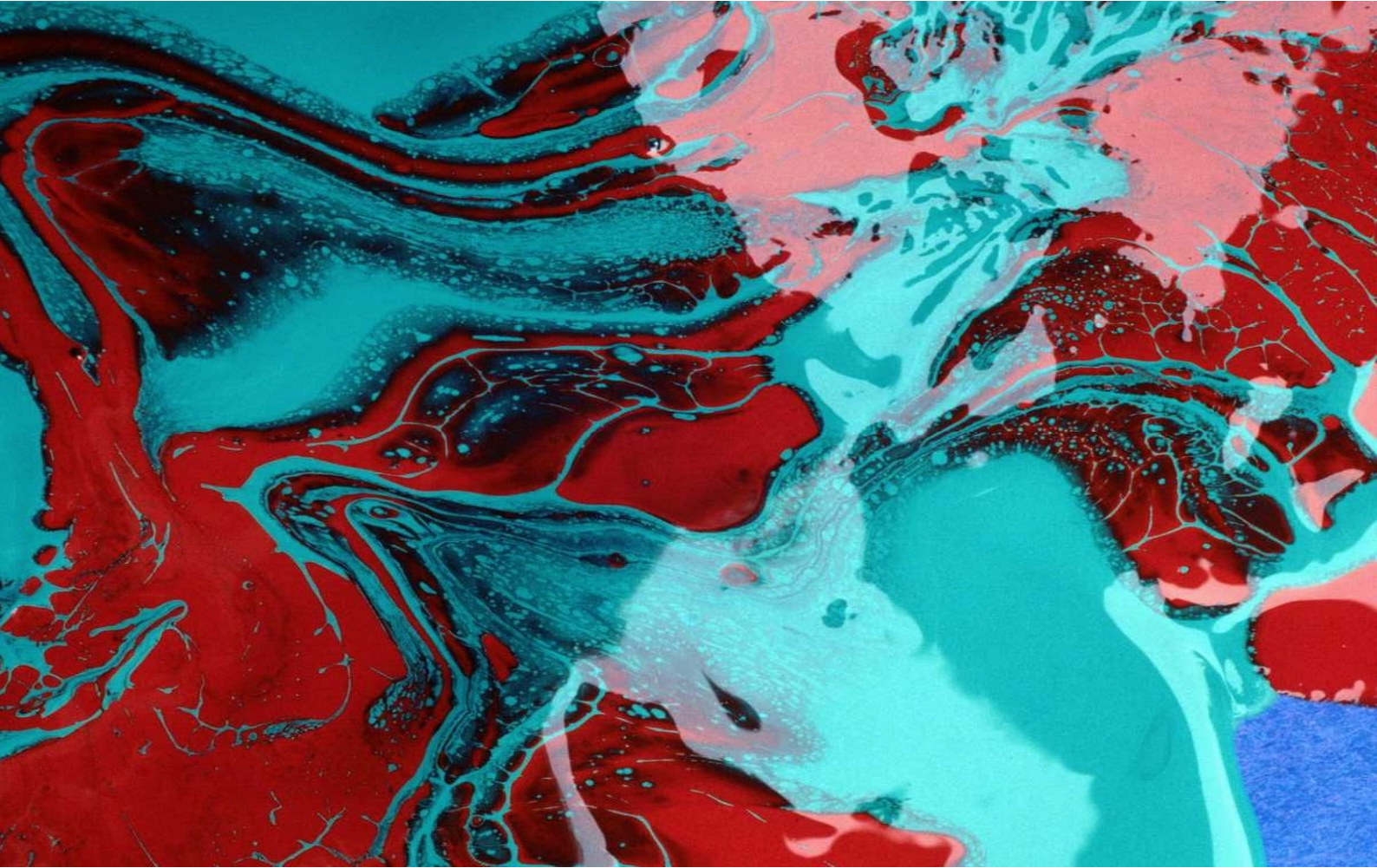
Hazırlanması (FAVA)

- Kuru baklaları yıkayın.
- Üzerini 2 parmak geçecek kadar sıcak su koyun ve iyice yumuşayana kadar haşlayın. Dikkat edin altı tutmasın, arada bir karıştırın suyu azalırsa azar azar sıcak su ekleyin. Sonuçta piştiğinde sulu olmaması gerekiyor, lapa kıvamında olması lazım.
- Baklaları ateşten aldıktan sonra zeytinyağ ve tuzunu ekleyin.
- Blenderdan pürüzsüz bir kıvam olana kadar geçirin.
- Üzerine ince kıyılmış dereotunu ekleyin. Kaşıkla iyice karıştırın.
- Geniş kare ya da dikdörtgen bir kabı sudan geçirin.
- Favayı düzgünce yayın. Üzerini streç filmle kaplayıp soğuması için buzdolabına kaldırın.
- Buzdolabından çıkardıktan sonra üzerine limon suyu ve zeytinyağ gezdirin. Dereotuyla süsleyin.

Hazırlanması (ENGİNAR)

- Bir tencereye zeytinyağı koyun.
- Üzerine minik minik doğranmış kuru soğanı ve unu ekleyin.
- Soğanların rengi değişene kadar kavurun. Üzerine 2 parmak kadar su ekleyin. Kaynamaya bırakın.
- 10 dk. sonra yıkanmış konserve enginarları tencereye yerleştirin.
- Limon suyunu üzerine gezdirin, tuzunu ekleyin. Enginarlar iyice yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin (Yaklaşık 30 dk).
- Enginarlar piştikten sonra buzdolabında soğumaya bırakın.

HAYAT BİR KERE



Begüm Mol

vital-hayatadair.blogspot.com

hayatbirkeree@hotmail.com



Bu ay sizler için, değişik araştırmalar yapmaya çalıştım. İlginizi çekeceğini düşündüğüm farklı bilgileri paylaşmak istedim. Biraz da belki, tebessüm ederek okuyacağınız, bilgileri ve esprileri paylaşmak istiyorum.

İnsanlık öle bir gelişme göstermiş ki insan okudukça şaşıyor gerçekten. Çok ilkel şartlarda başlayan insanlık tarihi bugünlere nasıl gelmiş. Ben sizlere, bunun yemekle ilgili kısmından küçük anektotlar sunmak istedim. Çatal kaşık kullanmak nasıl başlamış, geçmişte bugüne nasıl gelmiş merak ettiniz mi? İşte sizler için çatal kaşığın doğumu...

ÇATAL-KAŞIK KULLANMA

Avrupa'da Rönesans başlangıcına, diğer bir deyişle insanların titizliğin ve temizliğin farkına varmalarına kadar, bütün bir tarih boyunca yemek yerken ellerini kullanıldığına dikkat çeken uzmanlar, yemek yerken kullanılan parmak sayısının o kişinin statüsünü gösterdiğini söylüyor. Normal insanların beş parmaklarını kullanmalarına karşılık, uzmanlar asillerin üç parmaklarını kullandıklarını ifade ediyorlar. Ve şöyle devam ediyorlar: "Aslında Latince çatal anlamına gelen kelime, çiftçilerin hasadı havaya atıp savurmada kullandıkları dev çatalların isminden türemiş. Bunların çok küçükleri Türkiye'de Çatal Höyük'de yapılan kazılarda bulunmuş ama ne işe yaradıkları, milattan 400 yıl öncesinde sofralarda yemek yemede kullanılıp kullanılmadıkları tam anlaşılamamış.

Çatal konusunda kesin bilinen bir şey, ilk defa 11. yüzyılda, İtalya'da bulunan Pisa Kulesine ev sahipliği yapan Toskana'da ortaya çıktığıdır. İki uçlu olan bu çatallara insanlar 'Tanrının bahşettiği yiyecek yine Tanrının verdiği parmaklarla yenilebilir' diye şiddetle karşı çıkarlar.

Fransız ihtilalinin biraz öncesinde Fransa'da yavaş yavaş dört uçlu çatallar kullanılmaya başlanır. Zamanla çatal kullanmak lüks, asalet ve statü göstergesi olur. Çatalla birlikte sofralarda her insan için ayrı tabak ve bardak kullanmak adeti de gelişir, toplumun tüm sınıflarına ve giderek dünyanın diğer yerlerine de bu adet yayılır."

Çatalı sol elle tutma gibi gösterişe yönelik nezaket kurallarının, çatal kullanımı halka yayılınca da devam ettiğini belirten uzmanlar, "Avrupa'da ve oradan yayılan kültürlerde, yemek süresince çatalın sol, bıçağın sağ elde tutulması gelenek haline gelir. Avrupalılar çatalı ellerinde tutarlarken çatalın uçları yere bakar. Amerikalılar ise çatalı sağ elde uçları yukarı bakacak şekilde tutarlar" dedi. Ve tabi ki Türk mutfağını atlamıyorum...

TÜRK MUTFAĞI

Türk mutfağı geçirdiği tarihsel evrim, yemek çeşitleri, hazırlama ve pişirme yöntemleriyle Dünyanın sayılı mutfakları arasında yer alır. Orta Asya'dan Anadolu'ya gelinceye kadar Türklerin geçirdikleri aşamalar ve uyum sağlayıp özümledikleri yeni kültürler çok zengin bir mutfak geleneğinin oluşmasına yol açmıştır. Eski Türklerde toplum düzeninin yemekle yakın bir ilişkisi vardı. Sık sık bol yemek ve içki ikram edilen toylar, şöenler düzenlerlerdi. Hanların, beylerin bu tür ziyafetler düzenlemesi halkına türlü ikramlarda bulunması köklü bir gelenektir. Türklerde "Ülüş" adı verilen bir geleneğe göre toplu yemeklerde herkesin ortaya getirilen bir kızarmış

koyunun neresinden yiyeceği özellikle Oğuz boylan arasında, önceden belirlenirdi. Göçebe yaşamının ve hayvancılığın yanı sıra tarımla da uğraşan Orta Asya Türklerinin yemeklerinin temel öğesini et, süt, yağ ve peynir gibi hayvansal ürünler oluştuyordu. Özellikle yoğurt tek başına yada başka yemeklerde katkı maddesi olarak önemli bir yer tutardı. Yiyecekler arasında önemli bir yeri ekmeğın yanı sıra, un ve bulgura dayalı çeşitlerinin ana öğesini un ve et oluştuyordu.Eski Türk yemeklerinden biri olan mantıya benzeyen "tutmaç." besin değeri yüksek doyurucu bir yemektir. "Kavut" adı verilen tatlılarını ise arpa ununa pekmez katarak hazırlarlardı. Zengin et yemekleri arasında bumbar (bağırsak dolması), sucuk, kebab çeşitleri. İşkembe çorbası, kavurma, közleme külleme, pastırma ve yahni çeşitleri sayılabilir.

Dünya mutfaklarından pek çok şey duymuş, okumuşsunuzdur. İtalyan mutfağı, Yunan mutfağı ki Yunan mutfağının Türk mutfağına yakın olması her zaman tartışma konuları yaratmıştır. Bun devamın da Uzak doğu mutfağındaki ilginç tatlar bir çok zaman, yemek sohbetlerimize konu olmuştur. Peki hiç Fransız mutfağının önemini düşünmüş müydünüz?

Fransız Mutfağının Önemi

Fransa'yı aşçılıkta ünlü bir ulus yapan kişı herkesten çok, Anton'in Careme (1784-1833). Careme, yemek pişirmeyi ve uygun bir biçimde servis yapmayı düzenleyen ve bunları işini bilerek kaleme alan ilk kişı. Yoksul bir aileden geliyor ve çalışma yaşamına aşçı yamağı olarak, belki de şişleri çevirerek başlıyor. Bir süre sonra bir pastacının yanında çalışmaya başlıyor.



O günlerde varlıklı kişilerin evlerinde verilen gösterişli ziyafetlere hazırlanan pastalar, günümüzde yemek üstüne yediğimiz basit tatlara benzemiyor. Bunlar, yemek süresince masayı süslemek, boyutları ve ayrıntılarıyla konukları etkilemek amacıyla yapılan, mimari boyutlarda, görkemli yapıtlar oluyor. Fransa, İngiltere, Rusya ve Avusturya'daki en büyük devlet adamları için  alışan Careme, Avrupa tarihinde önemli rol oynayan birçok toplantıda yemek listelerini hazırlıyor.

Avrupa yemeklerinde olduğu kadar, mutfaklarında da köklü değişiklikler gerçekleştiriyor. Yiyeceklerin sofraya, bugün bildiğimiz sırayla olmasa da, belirlenmiş bir sıraya göre getirilmesi için kurallar geliştiriyor. Bir konuğun bunların hepsini yemesi beklenmese de, masada aynı anda pek çok yemek çeşidi olabilirdi. İngiltere ile Fransa'da ve dolayısıyla aşılığın bütün dünyadaki gelişmesinde etkili olan iki Fransız daha var: Soyer ve Escoffier.

Alexis Soyer (1809-58), Fransa'da aşılık eğitimi gördükten sonra 1831'de İngiltere'ye giderek sonunda Londra'daki bir erkekler kulübü olan Reform Kulüp'te aşıbaşı oldu. 1847'de The Times gazetesine, İrlanda'da büyük açlık ve sefaletle yol açan korkunç kıtlıktan söz eden mektuplar yazdı. Bunun  zerine h k met kendisini, bu konuda neler yapabileceğini incelemesi için oraya gönderdi. Soyer halka çorba ve et pişirecek geçici mutfak-ar kurdu ve önceki fiyatının yarısına, iyi yiyecekler yapmayı başardı. İngiltere'ye dönüşünden, masada yemek pişirmek için kullanılabilecek küçük bir ocak yaparak bunun nasıl kullanılacağını gösterdi.



1855'te, Osmanlı İmparatorluğu'nda Kırım Savaşı'nda (1853-56) çarpışan İngiliz ordusunun yemeklerinin pişirilmesini yeniden düzenleme işini üstlendi. Açık havada kullanılabilecek özel bir ocak yaptı. Askerlere verilen haşlanmış etin suyunun döküldüğünü görerek, bunun çorba olarak içilmesini ve bütün yararlı özellikleri kaynatıldığı suya çıkmış olan etin atılması gerektiğini bildirdi.

“Aşçıların Kralı ve kralların aşçısı” olarak tanınan Auguste Escoffier (1847-1935), çalışma yaşamının büyük bir bölümünü geçirdiği İngiltere'de, Avrupa'nın o günlerde en ünlü otellerinden olan,



Londra'daki Savoy Oteli ve ardından Carlton Oteli mutfaklarını yönetti. 62 yıl süren meslek yaşamı sırasında, Avusturyalı büyük opera şarkıcısı Nellie Melba' nın onuruna "peşmelba" adını verdiği şeftalili dondurmayı ve bir çok yeni sosu yarattı.

İngiltere’de, otel ve restoranlardaki aşçılık düzeyini yükseltti. Careme, Soyer ve Escoffier, zengin ve etki-li kişilerin mutfaklarında ve restoranlarında çalışırlarken, halkın mutfaklarında da pek çok değişiklik oluyordu. İngiltere’de ev işlerine ilişkin ilk kitabı Isabella Mary Beeton yazdı. Bu kitapta yalnızca yemek pişirme konusunda öğütler verilmekle kalınmıyor, aynı zamanda evlerin nasıl temizlenip düzenleneceği ve hasta olan aile bireylerine nasıl bakılacağı da öğretiliyordu.

Sizlere bu anekdotları hazırlarken, birkaç karikatür buldum. Öğrenci aşçıların dünyasındaki sıradan öğrencilerden farklı olan küçük espriler. Dilerim, sizlere küçük bir tebessüm ettirebilirim.





ETLİ KEREV



Malzemeler

- 1 Orta boy kereviz
- 1 Orta boy patates
- 1 Orta boy soğan
- 2 Yemek kaşığı un
- 1,5 Yemek kaşığı tereyağı
- 1-2 Adet kemikli et
- 1 Litre kaynamış su
-  zeri için: karabiber

YİZ ÇORBASI

Hazırlanması

- ♦ Patates, kereviz ve soğanı küp küp doğruyoruz.
- ♦ Tencerede de orta ısıda tereyağını eritip 2 kaşık unla birkaç dakika kavuruyoruz. (Unun çiğ kokusu çıkana kadar.)
- ♦ 1 Litre kaynamış suyu tencereye azar azar ilave edip bir taraftan da karıştırıyoruz. (Unun topaklanmaması için.)
- ♦ Doğradığımız kereviz, patates, kemikli et ve soğanı ilave edip sebzeler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişiriyoruz. (Tencerenin içinde bir tahta kaşık bırakıyoruz taşmaması için.)
- ♦ Çorbanın içinden kemikli eti alıp, karışımı blender dan geçiriyoruz. Kemikli etin etlerini sıyrıp çorbaya ilave ediyoruz.
- ♦ Eğer kıvam koyu olduysa 1 bardak sıcak su ilave ediyoruz.(Kemikli et kullanarak hem etinden yararlanıyorum hemde suyundan,kemikli et yerine çok ince doğranmış kuşbaşı ve et suyu ayrı ayrı ilave edilebilir.)
- ♦ Pişen çorbanın üzerine karabiber ilave edip sıcak sıcak sunuyoruz.

tadinadoyamadim.blogspot.com

Editörün seçimi

Malzemeler

- 1 1/2 Cup un
- 3/4 Tereyağ
- 1 Adet yumurta sarısı
- İç Dolgusu
- 1/3 Cup şerbet
- 1/2 Cup pudra şekeri
- 7 kare bitter çikolata
- 1/3 Cup Tereyağ
- 2 Adet Yumurta
- 1/2 Cup Kremşanti
- Üzeri İçin
- 1 Cup Pekan cevizi

ALI TART

Hazırlanması



- ♦ Un, yumurta sarısı ve tereyağ ile tart hamurumuzu elde edelim.
- ♦ 30 Dakika buzdolabında soğutalım.
- ♦ Hamuru dolaptan çıkartıp küçük tart kalıplarımıza göre açalım ve kalıplarımıza yerleştirelim.
- ♦ Bir çatal yardımı ile tart hamurunun dibine değişik yerlerine batırarak delikler açalım. (Hamurun kabarmasını önlemek amaçlı)
- ♦ Hamurun üzerine yağlı kağıt ve üzerine bakliyat koyarak 12 dakika önceden ısıtılmış fırında pişirelim.
- ♦ İç dolgusunu hazırlayalım. Pudraşekerini ve şerbeti düşük ısıda karıştırarak pişirelim.
- ♦ Diğer tarafta çukulatayı ve tereyağını birlikte benmari usulü eritem.
- ♦ İçine pişirdiğimiz şerbeti, çırpılmış yumurtayı ve kremşantiyi ilave edelim ve sürekli karıştıralım.
- ♦ 12 Dakika sonunda çıkardığımız tart hamurlarımızın üzerinden bakliyatları çıkararak hazırladığımız çikolata karışımını dökelim.
- ♦ En üstüne pekan cevizlerini dizip 20 dakika daha fırında pişirip üzerine ister pudra şekeri ister renkli şekerlerle süsleyip servis yapabilirsiniz.



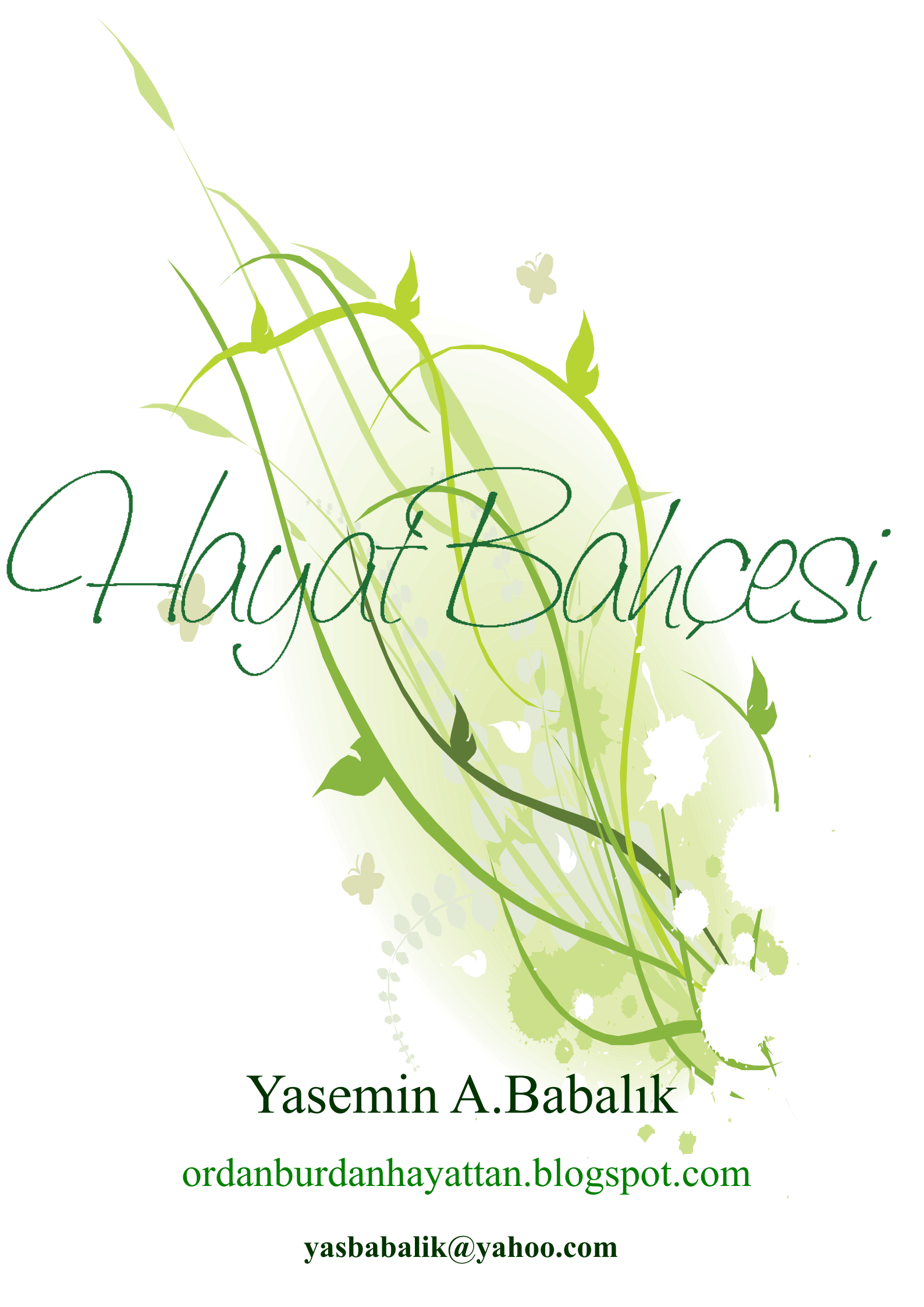
Özen ve itina ile hazırladığımız Tezhip eserlerimiz satılıktır.
Özel sipariş ile de çalışmaktayız.

İrtibat Telefonlarımız

0 555 289 33 88

0 537 623 10 82

0 543 424 18 90



Hayat Bahçesi

Yasemin A.Babalık

ordanburdanhayattan.blogspot.com

yasbabalik@yahoo.com



Dünyaya niye geldiğinizi, getirildiğinizi hiç sorguladınız mı? Bir aşk çocuğu mu yoksa bir kaza sonucu mu olduğunuzu? Ya da şöyle sorayım eğer bir aşk sonucu değil de bir mecburiyetten dünyaya getirildiğinizi bilseydiniz tavrınız ne olurdu? Yine de ailenizi sorgusuz sever, benimser miydiniz yoksa o ailenin bir ferdi olarak görmez miydiniz kendinizi? Çok istenen bir bebek olmak ile kardeşinin hayatını kurtarabilmek için dünyaya getirilen bir bebek olmak arasında ne fark vardır? Biri diğerinden daha mı az sevilir, ya da biri diğerinden daha mı az evlattır? Eğer çocuğunuzun kanser olduğunu ve son çarenin onunla doku uyumuna sahip bir kardeşi olması gerektiğini öğrenseniz siz ne yapardınız? Ya da böyle bir hastalığı olan kardeşinizin tedavisi için dünyaya getirildiğinizi öğrenseniz ne düşünürdünüz? Kanınızın son damlasına kadar onun iyileşmesi için kendinizi sorumlu mu hissederdiniz yoksa bir birey olarak kendi haklarınızın da olduğunu sorgular mıydınız?

Tüm bu soruları ve çok daha fazlasını bu kitabı okurken sordum kendime. Kız Kardeşim İçin, doğumgünü hediyesi olarak kız kardeşime aldığım bir kitaptı aslında ama baktım ki o okumaya başlamamış ben el koydum hemen. Uzun zamandır okuduğum en çarpıcı ve beni çok derinden etkileyen bu kitabı bitireli çok oldu ama konunun işlenişi, verilen duygular ve hiç beklemediğim sonuyla beni uzun süredir düşündürüyor. İstedim ki derginin bu sayısında da biraz kitaptan bahsedeyim, benim hayat bahçemde her zaman yanıbaşımda olan.

Yemek kadar içmek kadar hayatımda vazgeçilmez olan okumak. Kate lösemi hastası bir kız, henüz ufak bir çocukken hastalığı ortaya çıkıyor. Çeşitli tedavilerin ardından doktorların salık vermesiyle ailesine en uygun tedavinin onunla mükemmel doku uyumuna sahip



birinden ilik nakli yapılması olduğu söyleniyor. Ve bu mükemmel doku uyumlu kişi hali hazırda hayatta olan erkek kardeşi Jesse de olamayınca anne Sara ve baba Brian' a tek çare öneriliyor: Kate ile mükemmel uyumlu dokulara sahip yeni bir bebek yapmak. Öyle ki bu bebek labarotuar ortamında döllenip annenin rahmine yerleştiriliyor ve sabırsızlıkla bekleniyor doğması. Ve Anna doğar doğmaz da hayatının ilk ö z v e r i s i ile kordonundaki kan ile ablasına hayat veriyor.

Yapılan ilik nakli Kate ve aileyi uzunca süre rahatlatıyor ancak hastalık nüksetmeye başlayınca aile soluğu her defasında bir kucakta Kate, bir kucakta Anna hastanede alıyor. Anna küçük bir kız, yapılan iğnelerden, kan alma işlemlerinden her çocuk gibi korkuyor.

Elbette ablasının yaşadıkları yanında bunlar öylesine ufak korkular, öylesine dayanılması kolay acılar ki hep gözardı ediliyor. Ne Sara ne de Brian görmüyor bir kızlarına hayat vermek için canlarını dişlerine takmış gayret ederken diğer kızlarının neler yaşadığını, onun da bir çocuk olduğunu unutup taşıyabileceğinden fazla yükü omuzlarına yüklerken. Anna ise sanki hayattaki tek gayesi ablasını iyi etmekmiş gibi ne çocukluğunu yaşayabiliyor dilediğinde ne de kendi olabiliyor. Ta ki gün gelip de tüm ailenin hayatını sarsacak o kararı verene kadar. Tüm tedavi, hastane, Kate üçgeninde yaşanan bir hayatı sorguluyor ve "ben bu hayatın neresindeyim, kimim, niye kendi vücudumu benden izinsiz kullanıyorlar?" diye düşünüp ailesine karşı dava açıyor, tıbbi azad davası. Yani tıbbi olarak kendi izni olmaksızın vücudunun herhangi bir parçasının ya kanının kullanılmasını engellemek için bir dava. Daha da açıkcası hayatı, nefes alması onun bu kararıyla son bulabilecek ablasını ölüme gönderebilecek bir dava. Niye böyle bir karar veriyor peki, sevmiyor mu ablasını? Hayır seviyor hem de çok ama bu kendini ailesine bir birey olarak farkettermek için yaptığı bir hareket. Onu ve erkek kardeşi Jesse'yi yok sayarak sadece Kate üzerine odaklanan ailesine bir tepki sadece; biz de varız, biz de sizin çocuklarıyız ve ben artık kendi vücudumu kullanırmak istemiyorum, demenin en çarpıcı yolu. Öyle ki anne ve baba başta inanamıyorlar böyle birşeye, nasıl olur Anna olmazsa Kate olmaz ki diye ne yapacaklarını şaşırıyorlar. Anna'ya karşı tavır alıyorlar ve böylesi cesur bir kararı veren Anna aynı çatı altında ailesiyle yaşayamayacağını anlayıp evden ayrılıyor. Çok zorlu bir dava süreci, bu esnada Kate' in hastalığının çok güç bir dönemece girmesi, ailenin her ferdinin farklı düşünceleri yüzünden birbirleriyle çatışmaları, hatta sakladıkları yönleriyle yüzleşmeleri ve hayatın tek savaşının hastalıkla olmadığı gerçeğinin farkına varmaları. Hastane ve Kate dışında tamamen kendi hallerine terkedilmiş, yaptıkları çok fazla sorgulanmayan, çünkü yapılacak çok daha elzem işler vardır hep, Kate

iyi olsun da gerisi nasılsa hallolur diye düşünmenin ödenmesi çok ağır faturası. Dava sonunda alınan karar çok şaşırtıcı olmasa da aslında hayatta kazandığımız bazı şeylerin gerçekten kazanılmış olup olmadığını düşündürüyor bize.

Çok engebeli bir yoldan sonra varılan düzlük bizi ne kadar mutlu edecektir ya da o düzlüğe varılınca herşey dilediğimiz gibi mi olacaktır, hiç bilemediğimiz bir muamma.

Ne için çabaladığımızı ve hayatın bize nasıl sürprizler hazırladığını bilmiyor oluşumuz içimi acıttı benim. Yaşarken belki hiç farkına varmadığımız, belki hiç aklımıza bile gelmeyen şeyler oysa ki ne kadar yakınımızda. Kader denilen şey ne kadar da bizim planladığımızın dışında ve farklı. Hayat işte bu, bizim ondan beklediğimizi ya da kazandığımız şeyin keyfini sürmemizi beklemiyor; kendi çarkını döndürüp bizi de içine katıveriyor sorgusuz sualsiz. En başta sorduğum tüm o soruları hala kendime soruyorum, hem bir evlat olarak hem de bir anne olarak. Ne doğru cevabı bulabiliyorum ne de bu soruların doğru cevaplarını bilen olduğunu sanıyorum. Tek bildiğim anne olmak dünyadaki en zor görev, en sınırları belirsiz uçsuz buçaksız deniz. Ve henüz tek çocuk annesi olsam da emin olduğum, bir değil on tane de olsalar hiç farketmez. Ve bildiğim bir şey daha var ki sadece çocuklar öyle olduğunu sanıyorlar, oysa annelerin yüreğinde her birine ayrı kocaman yerler var. Hepsinin sevgisini taşıyacak kadar geniş bir yürekleri.

Eğer siz de bugünlerde ne okusam diye düşünüyorsanız işte size elinizden düşürmeyeceğiniz bir kitap. Biraz içinizi burkabilir kabul, ancak hayat sadece aşk meşk muhabbet değil.

Herkesi sağlıklı, mutlu bir Ağustos ayı diliyorum. Unutmayın tercihlerimiz bizi anlatır.



TUZ BIBER

Yemek ve Yaşama Dair